

# CEVICHE TÍPICO PERUANO

## INGREDIENTES

800 g de tilapia ou pescada branca

1/2 maçã verde

1/2 cebola roxa

1/2 pimentão amarelo e vermelho

Cominho a gosto

Sal a gosto

Molho de pimenta a gosto

10 limões

Cebolinha

## MODO DE PREPARO

Com o peixe descongelado, corte

Exprima 8 limões e coloque uma pitada de sal

Deixe em torno de 2 horas para ele cozinhas com o ácido do limão

Durante este tempo, corte a cebola e coloque em uma vasilha com água quente para tirar o gosto forte da cebola

Pique a maçã em tiras médias e finas e corte igualmente os pimentões

Depois de deixar o peixe descansar por 2 horas, adicione os pimentões, a cebola e a maçã

Mexa delicadamente o peixe com o auxílio de duas colheres

Adicione a pimenta e o cominho, e adicione sal se for necessário

Adicione os 2 últimos limões e reserve por mais 50 minutos

Corte a cebolinha e adicione

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6428-ceviche-tipico-peruano.html>